

MENU

API

Semaine du 10 au 16
décembre 2018

 **PRODUITS BIO**
 **PRODUITS LOCAUX**
Menu conseillé :
suivre la couleur noire tous les jours

LUNDI

ENTREES

Verrine de celeri à la Grecque 

Salade Marco Polo

Chou choinois aux agrumes 

Pizza au fromage

PLATS

Filet de colin aux poivrons

 Rôti de veau aux champignons

Riz pilaf 

Gratin de brocolis au curry 

**PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO** 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Abricots a la chantilly et vermicelles de
couleurs

Smoothie kiwis
clémentines et menthe 

Crème caramel

MARDI

ENTREES

Duo du fromager et salade frisée

Oeuf dur en mayonnaise 

Emincé de champignons
façon Strogonoff 

Taboulé quinoa et thon

PLATS

Quiche Lorraine

Saumon à l'oseille

Pommes de terre vapeur 

Légumes du marché sauce soja 

**PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO** 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Salade de fruits frais 

Mousse mangue et spéculoos

Gâteau aux fruits confits maison

MERCREDI



**SUGGESTIONS
DU CHEF**

JEUDI

ENTREES

Salade du bonheur (endive, avocat et
fromage)

Friand au fromage

Chou rapé 

Salade de haricots verts et oignons
rouges 

PLATS

Steak haché sauce Goulash

Aile de raie au beurre citronné et câpres 

Semoule berbère

 Julienne de céleri 

**PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO** 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Verrine de compote et sa meringue

Délice de fruits 

Fromage blanc et coulis de caramel

VENDREDI

ENTREES

Salade de tomates et échalotes 

Wraps au thon et curry

Salade Nalaton aux épices du monde

Asperges vinaigrette

PLATS

Filet de merlu sauce bonne femme

Poulet roti au thym 

Coquillettes au beurre 

 Fleurette de brocolis aux oignons 

**PRODUITS LAITIERS
DONT YAOURT BIO** 

DESSERTS

Corbeille de fruits 

Crumble de fruits rouges

Brownies

Flan pistache

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.